31e Année. — Tome LXI N° 1586 Paris, 20 Novembre 1924

REVUE DE VITICULTURE

LE SURGREFFAGE DE LA VIGNE

Son application dans certaines manifestations pathologiques

APOPLEXIE, ROUGEAU

Avant l'apparition du phylloxéra, le greffage des vignes âgées était une pratique assez fréquemment employée, soit pour mettre à fruit plus rapidement des variétés nouvelles, soit surtout pour réformer des plants coulards ou stériles et pour rajeunir de vieilles souches en régénérant à l'aide de bois jeunes et sains une charpente extérieure usée et altérée par les nécroses et les cicatrices des plaies de taille. Il y a déjà longtemps, Cazalis-Allut assurait avoir greffé une vigne de 80 ans, qui depuis 30 ans qu'elle était entée, n'avait cessé de donner de beaux produits.

Après l'invasion phylloxérique, la nécessité de reconstituer le vignoble sur des vignes américaines a généralisé l'usage de la greffe, mais ce greffage sur place des jeunes plantiers a assujetti la viticulture à des complications culturales telle que le regreffage ou le surgreffage des vignes plus âgées a été peu à peu délaissé, et se trouve aujourd'hui presque tombé dans l'oubli. M. Ravaz l'a conseillé cependant il y a quelques années, pour réparer les dégâts des vignes gelées pendant l'hiver 1914; j'ignore quels ont été les résultats obtenus.

Le procédé est d'ailleurs bien connu de tous les vignerons, mais on en parle peu et on n'en apprécie pas tous les avantages, sans doute parce que le regreffage des vieux pieds mères américains a donné lieu à certains mécomptes, parfois même conduit à des insuccès complets qui n'ont laissé que de mauvais souvenirs.

Ces appréhensions sont sans doute un peu exagérées; il n'y a pas d'obstacle sérieux à redouter dans le greffage des vieilles vignes.

Bien plus, dans la plupart des cas, lorsque des causes physiologiques ou parasitaires amènent un affaissement plus ou moins brusque de la végétation et que cet affaiblissement se traduit par la production de pousses de plus en plus courtes, de plus en plus chétives, il est bon de se préoccuper des causes déterminantes qui provoquent ces dommages, et toute question d'adaptation mise à part, d'examiner s'il n'y aurait pas par le moyen du surgreffage la possibilité de rétablir l'équilibre entre la partie aérienne défaillante et la partie souterraine encore bien conservée.

La fréquence des dépérissements de toutes natures dans des vignes qui ont dépassé 15-20 ans, nous oblige, en effet, trop souvent pour remplacer les manquants, à replanter à grand frais des jeunes racinés dont la reprise et la fructification laissent parfois longtemps à désirer. Ce n'est qu'à force de temps et de soins que ces jeunes plants, se libérant lentement de la concurrence redoutable de leurs voisins plus forts et plus âgés, peuvent finalement prendre possession du terrain nécessaire à leur développement et à leur production.

Il est un fait cependant qui doit retenir l'attention et mérite qu'on s'y arrête, c'est que dans la plupart des cas de dépérissement ou de mortalité observés dans les vignes âgées, greffées sur sujet vigoureux tel Rupestris du Lot ou ses hybrides, le porte-greffe se trouve indemne d'affection grave et, bien que privé de sa tête, ne tarde pas à repousser normalement.

J'en ai trouvé la preuve au cours d'une expérience faite, il est vrai, dans un tout autre but et dans laquelle, pour étudier chez moi la sensibilité phylloxérique du Mourvèdre-Rupestris, j'avais placé côte-à-côte une quinzaine de rangées d'Aramon greffé, d'une part, sur Rupestris du Lot, dont la résistance est bien connue; d'autre part, sur 1202, dont la réputation est certainement moins bonne. Pour bien marquer les effets possibles du phylloxéra sur cette vigne, qui a plus de 30 ans, on n'a pas remplacé les manquants depuis une vingtaine d'années. Lorsque des souches mouraient, on ne les arrachait pas, on se contentait de supprimer, ras du sol, le tronc et les bras en laissant en terre tout le système radiculaire. Il a donc été facile de se rendre compte depuis 20 ans que le plus souvent la mortalité n'atteignait que la partie aérienne, tandis que le sujet américain resté vivant émettait des pousses nombreuses et bien portantes. A cet égard, d'ailleurs, les chiffres que j'ai relevés constitueront la meilleure des argumentations et vaudront certainement mieux que tous mes dires.

Dans cette parcelle, depuis le début de l'expérience, pour Rupestris du Lot, il y a eu 39 % de souches atteintes, sur ce nombre le porte-greffe et par conséquent la souche tout entière n'a disparu que dans la proprotion de 7 %, le greffon seul, à l'exclusion du porte-greffe, est mort dans la proportion de 32 %.

En ce qui concerne 1202, mêmes observaions, 27 % des souches ont été atteintes; sur ce total, la souche tout entière n'a disparu que dans la proportion de 5 %, le greffon, à l'exclusion du porte-greffe, dans celle de 22 %.

Ces données m'ont fourni la constatation que je cherchais et bien qu'elle sorte un peu du cadre de mon sujet, c'est une petite digression que vous voudrez bien me permettre : dans ces terrains, ce n'est pas le phylloxéra qui a occasionné la mortalité des greffes sur 1202 et, en tout état de cause, les racines de ce franco-américain n'ont pas plus souffert des piqûres de l'insecte que celles de Rupestris du Lot.

Mais revenons à mes chiffres et à la question qui doit nous occuper plus spécialement aujourd'hui. La mortalité des greffons par rapport à celle des

porte-greffes est rigoureusement proportionnelle pour 1202 ou pour Rupestris du Lot. Si on la ramène au même pourcentage, il y a sur 100 souches disparues 17 % de souches complètement mortes, 83 % de souches où le sujet est resté bien vivant.

La conclusion à tirer était donc facile, et en présence de ces résultats, j'ai conservé dans mes vieilles vignes les sujets des souches atteintes par certains dépérissements ou mortalités, entre autres ceux occasionnés par l'apoplexie et par le rougeau traumatique. Dans la plupart des cas, il m'a été possible de regreffer et bien que l'opération soit encore assez récente, 2, 3 ans à peine, je crois qu'on peut la considérer comme ayant parfaitement réussi et méritant d'être tentée.

Le système de greffage de ces vieux troncs n'est pas une technique bien compliquée ; c'est la greffe en fente simple ou double, dont je rappellerai certains détails seulement pour mémoire et pour souligner quelques points particuliers qui ont à mon avis un peu plus d'importance.

On décapite à la scie par une coupe horizontale plus ou moins haut suivant la profondeur du mal, de manière à opérer sur des tissus vivants ; le tronc est fendu au ciseau, et on introduit un ou mieux deux greffons ; il est inutile de ligaturer puisque ces greffons sont maintenus solidement par le pied, mais il est indispensable de placer un tuteur qui servira à maintenir verticale la tige des greffons ; sans cette précaution, le développement rapide de la greffe, et aussi le poids de sa production, amèneraient l'infléchissement de la petite souche et on éprouverait, l'hiver suivant, quelques difficultés pour la redresser.

L'émission des rejets par le porte-greffe, l'affranchissement du greffon par ses propres racines ne sont pas à craindre et ces inconvénients ne me paraissent pas plus grands que dans le greffage des racinés d'un an.

La réussite est à peu près certaine quelle que soit l'époque ; cependant je regreffe le plus souvent assez tard, lorsque tous les autres travaux du greffage sont terminés ; la puissance du sujet permet au greffon d'acquérir une vigueur et une maturité convenables dans le moindre espace de temps. Les deux greffons reprennent généralement très bien ; il est préférable de les conserver tous deux au moins quelques mois de manière à mieux proportionner l'appareil végétatif aérien avec le système radiculaire. On donne ainsi une issue à l'activité débordante du sujet et on évite des refoulements de sève. Il pourrait être aussi remédié à cet inconvénient en laissant pousser quelques sujets avant que la greffe ait atteint un développement suffisant.

L'équilibre se rétablit d'ailleurs bien vite, la végétation vigoureuse produit des sarments qui atteignent parfois à l'automne deux mètres de long et qui portent le plus souvent plusieurs beaux raisins.

La méthode à suivre comporte quelques variantes suivant la nature des altérations qui ont provoqué la destruction de la souche. Ainsi dans le cas d'apoplexie, par exemple, la mortification des tissus produite par le champignon parasite est profonde et complète ; elle atteint ou dépasse la soudure ; la portion vivante et saine se trouve en-dessous du niveau du sol. L'ac-

cident se produisant surtout pendant l'été et très brusquement, le sujet n'émet pas immédiatement des repousses, c'est seulement au printemps suivant, que tous les bourgeons latents du porte-greffe reprennent vie et donnent un grand nombre de sarments parmi lesquels on choisit les meilleurs et les mieux placés pour effectuer l'année suivante le greffage. Pour employer la terminologie propre, nous sommes en présence d'un regreffage, c'est-à-dire d'un américain qu'on regreffe.

Pour le rougeau traumatique, il n'en est pas tout à fait ainsi, la greffe se fait plus tôt au-dessus de la soudure, c'est donc un surgreffage. Après les belles études de MM. Ravaz et Verge sur le rougeau, je ne m'étendrai pas sur l'étiologie de cette maladie que vous connaissez tous. Les causes qui produisent les affections graves groupées sous ce nom sont nombreuses et bien étudiées aujourd'hui, mais je retiendrai seulement comme relevant du traitement que j'indique les cas de rougissement et de dépérissement provenant de la mauvaise cicatrisation des plaies de taille, c'est-à-dire du Rougeau d'origine traumatique.

Dans ce cas, la vie de la plante s'arrête progressivement et il y a des degrés d'affaiblissement; de plus les tissus mortifiés descendent à peine jusqu'au collet; ils atteignent rarement le niveau du sol. On a dès lors la place de greffer sur sujet français, on fait du surgreffage; l'opération peut s'effectuer au printemps suivant, la vitalité des racines n'ayant pas été brutalement interrompue comme dans le cas de l'apoplexie.

En possession de ces moyens d'appréciation, il nous a paru opportun de mettre ces faits en lumière en proposant la méthode du surgreffage, qui permettra d'atténuer dans une large mesure les fâcheux effets du rabougrissement des organes aériens de nos vignes et dans des conditions déterminées, de rétablir facilement et rapidement une fructification convenable en substituant à des vaisseaux épuisés et meurtris des rameaux jeunes et fertiles, qui donneront à ces souches flétries et moribondes, avec une activité fonctionnelle plus normale, tout un renouveau de jeunesse.

HENRI SICARD.

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE DES GUANOS DE POISSON

Les difficultés que rencontrent les agriculteurs pour se procurer de la main-d'œuvre, les besoins toujours plus grands en produits de la terre, ont décidé nos cultivateurs à employer des engrais en plus grande quantité, pour la fumure de leurs terres. Depuis de longues années déjà, on a, concurremment ou en complément du fumier de ferme, incorporé au sol des engrais minéraux, chimiques, organiques.

Les expériences faites ont démontré que, si les engrais minéraux et chimiques étaient intéressants et faisaient obtenir des résultats culturaux dignes

d'intérêt, les engrais organiques judicieusement fabriqués et employés avec soin, donnaient des résultats et ne fatiguaient pas autant le sol.

Les agriculteurs âgés se rappellent les quantités énormes de Guano du Pérou importées et employées dans les cultures; ils se rappellent également les magnifiques résultats de ces engrais provenant de la fermentation des fientes et de la décomposition des corps d'oiseaux morts; produits amoncelés en tas énormes depuis des siècles dans les îles Chinchas sur la côte péruvienne.

Cet engrais, riche en azote assimilable et en acide phosphorique, a porté à la pratique des jachères un assaut dont elle ne se relèvera jamais; et les rendements obtenus, inconnus jusqu'alors, sont venus consacrer cette victoire de l'engrais organique.

Malheureusement les gisements de Guano du Pérou n'étaient pas inépuisables et il a fallu songer à s'adresser à d'autres sources de matières fertilisantes.

Les progrès de la chimie aidant, des quantités de produits ont été fabriqués, mais malheureusement aucun de ceux-ci n'a pu remplacer efficacement le Guano du Pérou, ni le fumier de ferme; il a fallu chercher ailleurs que dans les creusets de laboratoire les ressources suffisantes, durables et possédant le plus de qualités possible.

Un chimiste avisé, doublé d'un praticien émérite, L.-A. Angibaud, reprenant après trente ans les expériences d'Aimé Girard, a réussi après de patientes recherches à mettre au point un procédé de traitement des déchets de poisson, reproduisant exactement l'œuvre de la nature et transformant ces déchets de poisson par un traitement spécial en un véritable guano — je dis guano, parce que le produit appelé Guano du Pérou était un produit provenant de la digestion des poissons mangés en grande quantité par des oiseaux appelés « Guanaës » et qui vivaient en quantités formidables aux Iles Chinchas, citées plus haut. Ces poissons mangés, digérés, transformés en détritus de digestion et fermentés depuis des siècles, formaient avec les corps des oiseaux morts un tas de fumier, si on peut dire ainsi, en constante fermentation.

Angibaud ne fit pas autre chose; il fit digérer dans des appareils spéciaux et au moyen de réactifs, également spéciaux, les déchets de poisson et en fit un engrais qu'il a dénommé guano de poisson français, engrais de haute valeur culturale, dont les louanges ne sont plus à chanter.

Ma longue expérience en matière agricole, mes relations dans le domaine de cette branche vitale du pays qu'est l'agriculture, m'a mis à même d'observer et d'étudier les expériences faites autour de moi et par moi-même, et de dire qu'avec un guano de poisson vraiment fermenté et fabriqué avec du poisson, on peut en employant des quantités convenables obtenir les meilleurs résultats.

Mais il y a guano et guano et les viticulteurs feront bien de réfléchir et de se renseigner sur l'origine du produit avant d'acheter.

LEBONGRAIN.

LA RÉCOLTE DE 1924

DANS LES CHARENTES

Les vendanges ont été tardives dans les deux Charentes et, plus particulièrement, dans le département de la Charente même. Commencées aux environs du 5 octobre, elles viennent de prendre fin il y a à peine quelques jours. Peu de propriétaires ont terminé avant la fin octobre et il en est encore (à ce jour : 8 novembre) qui, poussant les choses à l'extrême, ont encore des grappes à mettre dans le pressoir. Ils sont loin d'être blâmables et auraient été probablement plus nombreux si la question main-d'œuvre « vendangeurs » ne leur avait pas interdit de s'arrêter.

L'année viticole défavorable faisait prévoir il y a encore un mois une récolte déficitaire par rapport à celle de l'an dernier et un degré plus faible. La fin de nos vendanges confirme ces prévisions, mais, semble-t-il, en accordant à ces diminutions une valeur certainement inférieure à celle que l'on craignait.

En ce qui concerne la quantité, les résultats sont excessivement variables suivant les régions et suivant les cépages.

La Folle Blanche, de plus en plus délaissée, a pourtant porté dans la généralité des cas une belle charge de belles grappes. En regard de l'humidité particulière de l'année, elle a relativement peu pourri, sauf dans les cas où l'attaque de Pourriture Grise a été favorisée par l'Eudémis. En Grande et en Petite Champagne, comme dans les Borderies, ces cas sont assez nombreux, mais heureusement restreints dans leurs superficies.

Le Colombar a généralement moyennement donné. Quant au Saint-Emilion, ses grappes, plus faibles que celles qu'il portait l'année dernière, semblent avoir eu un rendement inférieur en moût.

Une compensation à ces rendements plus faibles que ceux de 1923 est à signaler. Certains coins de la Grande et de la Petite Champagne et la généralité du Pays-Bas ont, tant par la quantité qu'ils ont donnée que par le degré de celle-ci, détruit les prévisions pessimistes. Il paraît bien difficile sinon bien délicat de fixer la diminution de la récolte présente comparativement à celle de 1923. Tout ce que l'on peut en dire, c'est qu'il y aura effectivement diminution, mais que celle-ci n'aura probablement pas l'importance qu'on lui accordait il y a encore peu de temps.

Quant à la qualité exprimée en degrés alcooliques, elle sera aussi inférieure. Et cela est malheureusement naturel quand on a constaté pour les mois de juillet, août et pour la première quinzaine de septembre : 38 jours de pluie contre 18 en 1923 ayant donné 131 millimètres de hauteur d'eau tombée contre 51. De plus, les températures moyennes journalières ont présenté une différence de 143 degrés en moins pour 1924. En ce qui concerne la somme des maximum journaliers de température, cette différence a été

de 253 degrés dans le même sens. Il est à noter, en plus de ce qui précède, que les journées à temps couvert ont été, par leur nombre, en proportion avec les chiffres ci-dessus, ce qui équivaut à dire que la radiation solaire, ou si l'on veut l'éclairement, a été beaucoup plus faible qu'en 1923. Et cela seul suffirait à expliquer une maturité moins bonne.

Mais il n'y a pas, semble-t-il, lieu de craindre outre mesure, car si la moyenne des analyses effectuées il y a une quinzaine de jours (analyses alcoométriques de vins faits et non pesées mustimétriques plus ou moins précises) ont donné un degré moyen de 7,7, celles effectuées à ce jour (8 novembre, foire de Cognac) ont donné une moyenne de 9,2. Sans vouloir donner à ces chiffres une différence entre les degrés des vins récoltés en premier lieu et ceux de la fin des vendanges ou pour lesquelles celles-ci ont été retardées.

En définitive, le degré moyen de 1924 sera inférieur à celui de 1923, mais il semble fort que cette différence ne sera pas de l'ordre de un degré.

Les autres cépages des Charentes: Montils, Jurançon, etc., relativement peu répandus, se sont bien tenus.

Quant aux Producteurs Directs, actuellement plus en essai qu'en culture dans les Charentes, ils ont donné des résultats moyens qui n'atteignent certainement pas ceux du Colombar et du Saint-Emilion. De plus, la difficulté de trouver en eux la neutralité totale de goût fait qu'ils sont exclus des bons crus.

M. N.

EN SICILE

A la fin du mois de juillet, les prévisions de la récolte des vins en Sicile étaient assez bonnes. On pensait ne pouvoir pas arriver à avoir une récolte aussi abondante que celle de 1923, mais on espérait avoir une production supérieure à la moyenne.

Les enquêtes qu'on avait faites dans cette période préconisaient une production pour toute l'Italie entre les 42 et les 44 millions d'hectolitres de vin. La Sicile aurait dû concourir dans ce chiffre pour 4 à 4 millions et demi d'hectos.

Du 9 au 12 septembre, dans toute la Sicile a sévi un *siroco* qui à certain moment a surpassé les 40° de température. Les vignes au niveau de la mer, qui étaient plantées dans des terrains pauvres et superficiels, ont eu les grappes tout à fait grillées, celles qui étaient dans de bons terrains ont eu les raisins desséchés. Dans les collines et les montagnes, la récolte a été un peu moins endommagée, mais partout il y a eu des pertes.

A cause de ces conditions spéciales, la production n'a pas été uniforme et selon l'exposition et la manière dont les vents ont sévi sur les cultures, il y a eu des vignobles qui ont beaucoup souffert. d'autres où la récolte a été à peu près normale.

Il résulterait de ce fait qu'en total, la Sicile, qui a donné en douze années (1911-1922) une production moyenne de Hect. 3.894.000 et qui en 1923 a donné Hect. 4.624.000, ne pourra fournir cette année qu'une production à

peu près de Hect. 3.370.000, bien inférieure, comme on voit, à la production de l'année passée et inférieure aussi à la production moyenne normale.

Le rendement des raisins en vin a été pauvre, par contre les moûts sont réussis, très riches en sucre, ce qui fait prévoir qu'on aura de très bons vins très riches en alcool. Dans quelques cas cependant, l'excessive richesse en glucose rend difficile la fermentation des moûts, qui sont encore troublés et laissent craindre la complication d'autres fermentations qui pourraient compromettre la bonne conservation des vins.

L'abondante production des vins de l'année passée a eu pour conséquence la mévente des vins. Le Gouvernement est venu en aide aux viticulteurs par des dispositions qui ont permis de rétablir un certain équilibre dans les marchés des vins. Avec un premier décret, il a aboli la taxe gouvernementale de L. 20 qui grevait chaque hectolitre de vin et, avec des décrets successifs, on a aboli le droit pour les raisins de table, en emballage non inférieur à 10 kil., ce qui a permis une consommation supérieure à l'ordinaire des raisins comme fruits; enfin, il a réduit et facilité le paiement d'autres taxes de moindre importance.

Ces facilités de la part du Gouvernement et la réduction de la récolte ont fait revenir le calme et l'espérance chez les viticulteurs. Les prix des vins, qui étaient à 70 et 60 l. par hectolitre, sont remontés de 80 à 100 l. l'hectolitre. Les vins de l'année passée sont cotés à des prix supérieurs, selon leur degré. Malgré cela cependant, les marchés sont encore calmes et peu d'activité se manifeste encore dans les tractations. On espère un réveil sensible dans un avenir non lointain.

Les pluies abondantes qui sont tombées dans le mois d'octobre ont permis de faire les premiers travaux des vignobles dans les meilleures conditions.

F. Paulsen.

EN TUNISIE

On est à peu près fixé, à l'heure actuelle, sur l'importance de la production vinicole en 1924, des quelques 2.500 hectares couverts par le vignoble de la Régence.

Il semble qu'elle oscille autour de 650.000 hectolitres. Elle est nettement inférieure en quantité à celle de 1923, qui était évaluée à 780.000 hectolitres environ; par contre, les vins de 1924 offrent plus de qualité que ceux de l'année dernière, en particulier, une plus grande richesse alcoolique. On trouve couramment dans le commerce local, en ce moment même, des vins de 12° et 12°5; ceux de 13° et même de 14° n'y sont pas rares, tous fort bien constitués, sans la moindre trace de « douceur », grâce à une vinification irréprochable.

Les cours actuels s'établissent autour de 6 francs le degré pour les rouges et les roses (les meilleurs sont payés jusqu'à 6,25) et de 6,50 pour les blancs.

Comme tous les ans, quelques viticulteurs ont préparé des mutés au soufre à haute densité, en petite quantité. Ils sont destinés, soit à une utilisation sur place, soit à l'exportation.

Quant à la fabrication des mistelles, blanches et surtout rouges, elle est pour ainsi dire insignifiante en Tunisie en raison des obstacles pratiquement insurmontables que le régime fiscal et douanier du moment lui oppose. C'est grand dommage, car beaucoup de caves de la Régence pourraient en obtenir d'excellentes sous tous les rapports, et décongestionner ainsi le marché des vins de consommation courante. D'autre part, les liquoristes de la Métropole auraient là une nouvelle et précieuse source de matière première qui compléterait fort heureusement la production roussillonnaise, bien insuffisante pour leurs besoins, et leur éviterait des achats de mistelles au prix fort dans les pays étrangers, effectués au grand détriment de notre pauvre change national.

X...

EN BEAUJOLAIS

Nos lecteurs ont dû rectifier d'eux-mêmes deux erreurs typographiques que le correcteur a laissé passer dans le n° 1584. Le prix de 120 à 150 francs la pièce est indiqué pour « les vins du *Bas* Beaujolais, pour les inférieurs » (et non pour les vins du *bon* Beaujolais). — Pour le Noah, les prix sont de 9 à 10 francs le degré-*pièce* et non le *degré-prix* suivant provenance. Le prix réel est donc bien, pour les Noah, de 4 fr. 50 environ le degré-hectolitre.

A. D.

ACTUALITÉS

Pour la défense de la terre : Revision de la loi du 22 mars 1924; Protestation contre l'inquisition dans la perception des impôts. — A propos du *modus vivendi* franco-belge (Bertrand de Mun). — 61e Exposition des vins de la Bourgogne. — Cahier des charges de la vente des vins fins de la récolte 1924 aux Hospices de Beaune, le 23 novembre 1924. — Concours-Exposition des vins du Beaujolais à Villefranche-sur-Saône. — Les salaires dans l'agriculture.. — Importation et exportation du sucre. — L'exportation agricole espagnole. — La production des raisins et des moûts en Espagne. — Bibliographie.

Pour la défense de la Terre: Revision de la loi du 22 mars 1924. — Protestation contre l'inquisition dans la perception des impôts

Une très importante réunion s'est tenue le 31 octobre, à 10 heures du matin, à la Maison du Peuple de Béziers. Elle groupait les représentants des Associations agricoles et viticoles de 13 départements méridionaux, sous la présidence de M. Antonin Palazy, Président de la Société Départementale d'Agriculture de l'Hérault.

Il serait trop long d'énumérer tous les groupements qui ont envoyé des délégués et adhéré à cette grandiose manifestation qui représentait plus d'un million d'agriculteurs; nous donnerons seulement les motions adoptées.

Après le discours d'ouverture du Président et les explications de M. le Colonel Mirepoix, Président de la Confédération Générale des Vignerons, l'Assemblée vote par acclamation les résolutions suivantes:

Première Motion

L'Assemblée, consciente de la gravité de la situation financière actuelle consécutive à la période de guerre,

Affirme hautement et à nouveau la volonté de l'agriculture française de

faire tout son devoir, ainsi qu'elle l'a fait jusqu'ici, en acquittant les impôts et les charges dont elle peut être justement et équitablement grevée;

S'oppose énergiquement, tant pour elle que pour toutes les autres catégories de contribuables sans exception, à toute inquisition fiscale ainsi qu'à l'application de toutes mesures gouvernementales ou législatives ayant pour objet de la surcharger d'une façon telle qu'elle ne puisse plus vivre en travaillant, ce qui entraînerait pour le pays tout entier des conséquences désastreuses en aggravant encore la désertion des campagnes et la cherté de la vie;

Considérant:

Que si la revision des évaluations foncières des propriétés non bâties peut être utile, la loi du 29 mars 1914 ne peut plus être appliquée intégralement et les nouvelles évaluations doivent, en toute justice, être faites d'une façon modérée, les circonstances ayant complètement changé depuis l'élaboration de ladite loi;

Que d'autre part la loi du 22 mars 1924 devant entraîner des changements profonds dans l'assiette des impôts frappant l'agriculture, il est absolument nécessaire d'y apporter des modifications notamment sur les points suivants:

I. — *Durée des applications des nouvelles évaluations*

Considérant:

Que le but poursuivi par ladite loi est de mettre rapidement en harmonie les tarifs des évaluations avec le taux actuel des valeurs locatives;

Que les variations fréquentes des conditions économiques et l'amplitude des oscillations de notre monnaie ne permettent pas de prendre pour base de calcul la période de vingt ans adoptée lors des évaluations antérieures ni même celle de quinze ans prévue par le législateur de Frimaire An VII lorsqu'il a créé l'impôt foncier;

Que la période de quinze ans envisagée comme base de calcul ne saurait être acceptée que si la période d'application des nouveaux tarifs comporte une égale durée;

Demande que la loi du 22 mars 1924 soit modifiée par une disposition spécifiant que la durée d'application des nouvelles évaluations sera de cinq ans, c'est-à-dire égale à celle qui aura servi de base pour leur établissement.

II. — *Base de l'impôt*

Considérant:

Que l'article 2 de ladite loi a prescrit que pour le calcul des cotisations, le revenu serait diminué d'un cinquième, mais que cet abattement est aujourd'hui nettement insuffisant, les charges de la propriété ayant augmenté dans une proportion beaucoup plus considérable que la valeur locative;

Demande que cet abattement soit triplé et porté de 20 % à 60 % au minimum.

III. — *Bénéfices agricoles*

Considérant:

Que la loi du 21 juillet 1917 avait considéré le bénéfice agricole comme égal à la moitié de la valeur locative et fixé forfaitairement à ce taux la valeur de ce bénéfice;

Proclame énergiquement son attachement au principe du forfait pour tous les agriculteurs, quelle que soit l'importance de leur exploitation;

Et demande, non moins énergiquement, puisque la revision exceptionnelle a précisément pour but de mettre la valeur locative en harmonie avec la valeur actuelle de l'argent, que le système des coefficients institué par l'article 2 de la loi du 25 juin 1920 n'ayant plus d'objet, soit abrogé.

IV. — *Composition des Commissions de révision*

Considérant:

Que la composition des Commissions départementales et centrale insti-

tuées par les articles 9 et 10 de la loi du 29 mars 1914 n'assure pas aux agriculteurs des garanties suffisantes;

Que cette composition n'est pas en harmonie avec celles de l'article 6 de la loi du 5 juillet 1917, concernant la cédule des bénéfices industriels et commerciaux ni avec celles de l'article 2 de la loi du 25 juin 1920, concernant le mode de fixation des coefficients applicables à la détermination du bénéfice de l'exploitation agricole;

Demande:

1° Que, dans les Commissions départementales, prévues par la loi du 29 mars 1924, les conseillers généraux désignés pour en faire partie soient obligatoirement pris parmi les exploitants ou propriétaires fonciers, et que le nombre des agriculteurs soit porté à deux et désignés par les associations agricoles en attendant les Chambres d'agriculture;

2° Que, dans la Commission centrale, les parlementaires soient choisis parmi les membres des Commissions d'Agriculture de la Chambre et du Sénat et désignés par ces Commissions;

Et qu'en fassent partie deux agriculteurs au moins, désignés sur la proposition des grandes associations agricoles.

V. — *Travail de revision*

Considérant, d'autre part, que les premières prises de contact, dans les régions où le travail de revision a déjà commencé, ont fait apparaître dans les méthodes de travail proposées par l'Administration une tendance particulièrement fâcheuse contre laquelle on ne saurait trop mettre en garde les Municipalités et les Commissions de Classificateurs;

Que les Agents de l'Administration n'hésitent pas, en effet, à proposer aux classificateurs, sous prétexte de simplifier les choses et de gagner du temps, de borner leur commune collaboration, et de consacrer uniquement leurs efforts à la recherche et à la fixation d'un coefficient unique de relèvement, pour l'ensemble des terres de la commune;

Qu'il y a cependant, de toute évidence, dans cette manière de procéder, une méconnaissance certaine du but poursuivi et un danger réel de faire apparaître et de conserver des inexactitudes et des injustices flagrantes;

L'Assemblée

Invite les Maires et les Classificateurs à s'élever contre une semblable méthode de travail, par trop simpliste et à exiger qu'il soit établi autant de coefficients d'augmentation ou de diminution, qu'il existe de natures de cultures, et ce conformément à la loi.

Deuxième Motion

Consécration du Bloc Paysan de France. — Solidarité du monde rural

Les représentants des Associations Agricoles et Viticoles de treize départements du Midi, du Sud-Est et du Sud-Ouest (Hérault, Aude, Gard, Pyrénées-Orientales, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Var, Aveyron, Tarn, Haute-Garonne, Ariège, Gironde, Lot-et-Garonne) et de l'Algérie;

Confédération Générale des Vignerons (Syndicats et Sections communales), Sociétés d'Agriculture, Syndicats Agricoles professionnels, Caisse Régionale de Crédit Agricole, Confédération des Agriculteurs du département d'Alger, Coopératives de Vinification et de Distillation;

Tous délégués, réunis à la Maison du Peuple de Béziers, le 31 octobre 1924, en présence de milliers d'Agriculteurs et de Viticulteurs, pour défendre la terre contre l'inquisition fiscale et traiter la question des nouveaux impôts dont l'Agriculture se voit menacée (Loi du 22 mars 1924 et projet de budget de 1925);

Consacrent la formation du Bloc Paysan et affirment solennellement l'Union et la solidarité du monde rural déjà affirmée à Béziers, le 19 septembre 1924, lors de la visite des délégués des Groupes parlementaires de la Chambre et du Sénat, à la suite des interventions de M. Lesaché, député de l'Aube, au

nom de ses collègues de l'Est, du Centre et de l'Ouest, et de M. Barthe, député de l'Hérault, au nom de ses collègues du Midi.

Accord

« Pour étudier et solutionner les graves problèmes économiques et financiers à l'ordre du jour, les dirigeants et les militants de l'Agriculture et de la Viticulture, représentant plus d'un million d'Agriculteurs et de Viticulteurs du Midi, du Sud-Est, du Sud-Ouest et de l'Algérie, réunis à Béziers le 31 octobre 1924;

« Tous unis par la même préoccupation de sauver l'Agriculture française, si menacée par la désertion des campagnes, de protéger pour cela les produits du sol, et ainsi de conserver à la France cette merveilleuse force économique et morale que constituent nos laborieuses populations rurales;

« Reconnaissent et proclament la nécessité de pratiquer, entre toutes les régions du pays, une étroite solidarité et de constituer, en toute circonstance pour la défense des intérêts agricoles, un front unique;

« Ils décident, en conséquence, que, chaque fois que, dans l'ordre économique, douanier ou fiscal, une branche de la production agricole sera menacée par un danger, les représentants de toutes les autres branches auront le devoir de prêter leur concours le plus absolu et de faire bloc dans l'intérêt des paysans;

« Ils recommandent enfin à tous les parlementaires de ne perdre aucune occasion d'éclairer les travailleurs des villes sur la situation difficile du monde rural et de les convaincre de la nécessité d'accepter, dans un sentiment de solidarité sociale, des mesures nécessaires pour encourager notre production nationale, seul moyen efficace pour relever notre situation monétaire et assurer un abaissement sérieux et durable du prix de la vie:

Troisième Motion

En conformité de cet accord,

L'assemblée demande comme mesures primordiales et essentielles susceptibles d'amener l'abaissement du coût de la vie:

1° La protection des produits agricoles du sol national dans l'élaboration des Traités de Commerce;

2° La mise en rapport des tarifs douaniers avec les conditions économiques actuelles, conformément à la motion présentée par la C. G. V. à l'Assemblée du 19 septembre à Béziers, en présence de la délégation des groupes viticoles du Parlement;

3° L'abaissement des tarifs de chemins de fer.

Un Comité Exécutif interrégional, composé des membres du Comité d'Organisation et du Bureau de la réunion, poursuivra l'exécution de ces motions auprès des Pouvoirs publics.

Le compte rendu ci-dessus sera adressé:

A M. le Président du Conseil des Ministres;

A MM. les Ministres de l'Agriculture, des Finances, du Commerce et des Travaux Publics;

Aux présidents des grandes Commissions de l'Agriculture, des Finances, des Douanes et des Groupes Viticoles et de Défense Paysanne du Parlement;

Aux grandes Associations Agricoles de France à Paris, aux principales Associations Agricoles de province.

Nota. — Il sera heureux d'enregistrer les adhésions et approbations des Groupements qui auront été touchés par la présente communication.

Le Président: A. Palazy, Béziers.

A propos du « modus vivendi » franco-belge — Nous reproduisons ci-après la note publiée par M. Bertrand de Mun dans notre excellent confrère la *Journée Industrielle*, au sujet des protestations, fort justifiées, qui viennent des milieux viticoles français depuis que les termes du *modus vivendi* franco-belge sont connus des intéressés :

« Après quelques jours de négociations, une convention commerciale vient d'être signée entre la France et l'Union économique belgo-luxembourgeoise : elle est destinée, comme on le sait, à se substituer à l'arrangement intervenu l'an dernier, que le Parlement belge s'est refusé à ratifier.

On ne saurait se féliciter sans réserves qu'un accord soit aussi vite intervenu avec nos alliés : la politique, dont les intérêts sont à coup sûr aussi respectables que mystérieux, y trouvera peut-être avantage, mais le cas de notre commerce d'exportation, au moins de quelques-unes de ses branches importantes, est assurément bien différent.

En fait, si les négociations ont abouti aussi vite, c'est parce qu'il convenait de les terminer à tout prix avant la mise en vigueur du nouveau tarif douanier belge, prévue pour les premiers jours de novembre : nos négociateurs donnent l'impression d'avoir été pris de court, bien que l'éventualité à laquelle ils ont dû faire face fût prévue depuis longtemps ; nous portons la peine de cette situation désavantageuse, sans que nous puissions, d'ailleurs, trouver là le moindre motif d'amertume contre nos amis belges, dont la position a été, comme toujours, parfaitement correcte et loyale.

La situation que réserve aux grands vins de France, à leur entrée en Belgique, la nouvelle convention franco-belge fournit un exemple typique des sacrifices que la France a consentis.

Pour en saisir toute la portée, il faut savoir que la Belgique représente actuellement pour les grands vins de France le premier marché du monde — on peut s'en faire une idée si l'on songe que le chiffre de vente annuelle de nos vins mousseux seuls, c'est-à-dire principalement des vins de nos intéressantes régions de Champagne et d'Anjou, atteignait moyennement en Belgique, pendant les six dernières années, plus de 60 millions de francs. Et à côté de nos vins mousseux, il y avait tous nos vins de Bordeaux, de Bourgogne et autres.

Il y avait donc là, pour la France, un intérêt de premier ordre — et d'autre part la Belgique, grand pays de commerce et de consommation, mais qui n'avait pas, comme d'autres, le souci de protéger chez elle une production viticole quelconque, paraissait n'avoir aucun motif d'être trop intransigeante sur cet article.

*
* *

Voyons donc quel résultat ont obtenu nos négociateurs. D'où partions-nous ? A quoi aboutissons-nous ?

Sous le régime antérieur, que le nouvel accord vient de détruire, les vins français acquittaient, à leur entrée en Belgique, les droits suivants :

Vins en fûts	60 fr.	l'hectolitre
Vins en bouteilles	180 fr.	—
Vins mousseux	180 fr.	—

Au cours de la discussion de la convention franco-belge du 12 mai 1923, repoussée depuis par le Parlement belge, les négociateurs belges avaient concédé pour les mêmes produits :

Vins en fûts	40 fr.	l'hectolitre
Vins en bouteilles	120 fr.	—
Vins mousseux	160 fr.	—

Le mois dernier, les négociateurs belges revenaient discuter et apportaient, ainsi qu'il est devenu aujourd'hui d'usage, des prétentions extraordinairement élevées comme point de départ de leur discussion :

Vins en fûts	100 fr.	l'hectolitre
Vins en bouteilles	360 fr.	—
Vins mousseux	480 fr.	—

et finalement nos négociateurs ont ratifié l'accord suivant :

Vins en fûts	62 fr.	l'hectolitre
Vins en bouteilles	260 fr.	—
Vins mousseux	480 fr.	—

Il apparaît donc que l'effort de nos négociateurs a échoué totalement pour nos vins mousseux qui subissent un régime draconien et qu'il n'a obtenu que des résultats très faibles pour nos autres vins en bouteilles.

Il est de la plus haute gravité pour nos régions de production de vins d'origine que les droits sur les vins en bouteilles soient doublés et triplés sur un marché aussi important que le marché belge, où n'existe aucun producteur national fondé à réclamer contre nos vins une protection. Qu'en sera-t-il donc vis-à-vis d'autres pays producteurs, après un tel précédent, lorsque nous allons discuter avec eux ?

Le fait même que les vins en fûts seuls soient épargnés pendant que les droits sur les vins en bouteilles sont portés par rapport à ceux qui frappent les premiers à un coefficient plus élevé de 6 à 8 fois est très particulièrement inquiétant pour nos régions de vins d'origine.

Il devient trop fréquent, en effet, que les pays avec lesquels nous traitons ménagent relativement nos vins en fûts dans le seul dessein de les introduire chez eux comme une matière première que leurs commerçants triturent librement, mettent en bouteilles, revendent et même exportent sous leurs propres étiquettes munies de noms d'origine. Garantis contre la concurrence de nos produits finis, c'est-à-dire de nos vins en bouteilles, par des droits prohibitifs, ils s'affranchiront peu à peu de nos régions de production et déposséderont à leur profit notre commerce français d'exportation. Tel est leur but, parfaitement connu, et que réalise le nouvel accord franco-belge.

J'ai entendu affirmer sérieusement que si nos négociateurs abandonnaient ainsi nos vins de marque à leur triste sort plus souvent que de raison, c'est parce qu'ils ne représentaient pas des produits « démocratiques ». Je me refuse à croire que l'esprit démocratique commande de sacrifier une des richesses traditionnelles de la production française et un élément d'exportation de premier ordre, pour aboutir simplement à développer à l'étranger la fraude et la contrefaçon.

*
* *

Si aujourd'hui le mal est fait, il importe cependant d'en prévenir le retour, et cet épisode particulier montre assez bien les vices de méthodes qui président à la conclusion de nos accords commerciaux.

Le principal est de nous laisser acculer en toutes circonstances à des négociations précipitées, insuffisamment préparées et de supposer que la virtuosité suffira en dernière heure à suppléer à cette insuffisance. En l'espèce, il eût été plus sage de présenter à nos amis belges un nombre limité de demandes étudiées et justifiées par l'importance des trafics visés, que de leur soumettre un cahier de revendications éparses, évidemment destiné à les indisposer.

Les inconvénients que présente notre politique d'expédients en matière douanière, l'anarchie de nos méthodes tarifaires ont été, d'autre part, tout particulièrement sensibles, en présence d'un contractant qui, lui, a eu la sagesse d'opérer la réforme douanière que nous devrions avoir réalisée depuis longtemps, et qui a su utiliser cet avantage.

Enfin, nous avons pu constater que la collaboration que l'on nous dit fonctionner de façon constante entre nos négociateurs et les représentants des industries et commerces intéressés, présente encore un certain nombre de fissures. Il n'est pas admissible que l'on prenne ainsi aux hasards d'une négociation, une décision susceptible de supprimer entièrement un de ses principaux débouchés, à un commerce comme celui des vins de Champagne, d'Anjou et de Touraine, auquel sont intéressés, à des titres divers, des milliers d'individus. L'intelligence la plus vive, l'habileté la plus consommée ne confèrent à personne l'omniscience : des responsabilités, comme celles qui vien-

nent d'être prises au cours des négociations franco-belges, peuvent être lourdes à porter. »

BERTRAND DE MUN,
Député de la Marne,
Secrétaire de la Commission d'Exportation des Vins de France.

61e Exposition des Vins de la Bourgogne. — Le Comité d'Agriculture de Beaune organise sa 61e Exposition annuelle des Vins de la Bourgogne. Elle aura lieu le dimanche 23 novembre 1924.

En raison de la loi sur les appellations d'origine, cette Exposition s'affirme comme étant l'une des manifestations les plus importantes de la Viticulture bourguignonne; elle offre aux producteurs une occasion unique de prouver le mérite de leurs vins devant un public nombreux et compétent, le haut commerce français et étranger, présent à Beaune à l'occasion de la vente si célèbre des vins des Hospices de cette ville.

L'an dernier, l'Exposition offrit à la dégustation de ses visiteurs 1.800 bouteilles de vins, représentant tous les types de la production viticole du Beaujolais, du Chalonnais, du Mâconnais, de la Côte-d'Or et de l'Yonne.

De nombreuses transactions se réalisèrent à l'Exposition même, entre négociants et viticulteurs.

Les vins seront admis et exposés gratuitement.

Ils seront adressés franco à l'Exposition, du vendredi 14 au mercredi 19 novembre, au plus tard, par deux bouteilles forme « Bourgogne » au moins de chaque type exposé.

Les vins qui parviendraient après le 19 novembre ne pourraient figurer au catalogue.

M. le Directeur de la Station Œnologique de Beaune a bien voulu offrir de faire gratuitement l'analyse des vins nouveaux seulement, et d'en remettre directement à l'intéressé un bulletin officiel; il suffira de joindre une demi-bouteille de ce vin aux bouteilles destinées à l'Exposition.

Les étiquettes de bouteilles et demi-bouteilles porteront, outre le nom et l'adresse de l'exposant, le cru de l'année; si on le juge utile, la quantité à vendre, les prix demandés et tous autres renseignements.

Par décision de la Régie, les échantillons de vins destinés à l'Exposition de Beaune seront affranchis des formalités de circulation, en exceptant, toutefois, ceux qui seraient livrés par des marchands en gros et sous la réserve que les échantillons n'excéderont pas la quantité de quatre litres par chaque expéditeur. Au-dessus de quatre litres, les propriétaires devront faire accompagner leur expédition d'un congé. Cette pièce est également nécessaire pour les eaux-de-vie, quelle que soit leur qualité.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Bichet, secrétaire général du Comité d'Agriculture, 21, rue Maufoux, à Beaune.

Cahier des charges de la vente des Vins fins de la récolte 1924, aux Hospices de Beaune, le 23 novembre 1924. — ARTICLE PREMIER. — La vente se fera par lots, aux enchères, sur le prix de la queue ou 456 litres.

La Commission pourra, au moment de la vente, diviser une cuvée.

Chaque enchère ne pourra être moindre de vingt francs.

Il ne pourra être déclaré plus de deux adjudicataires par lot.

ART. 2. — Tout acquéreur fournira, séance tenante, bonne et solvable caution domiciliée dans l'arrondissement de Beaune, ou un associé solidaire, lequel s'obligera à l'entière exécution du cahier des charges.

La Commission se réserve le droit, le cas échéant, d'exiger une caution supplémentaire si celle qui est fournie ne lui semble pas suffisante, et ce, jusqu'au paiement intégral du prix de la vente.

Nul ne pourra être dispensé de cette formalité qu'à condition de payer comptant avant l'enlèvement.

ART. 3. — Dans le cas où les offres faites seraient inférieures au prix minimum fixé par la Commission, celle-ci se réserve le droit de ne pas allumer les feux.

Art. 4. — Le prix des ventes sera payé entre les mains du Receveur des Hospices, savoir : un tiers comptant, sans escompte, un tiers le 28 février 1925 et un tiers le 15 mai suivant.

Tout acquéreur qui paiera comptant bénéficiera d'un escompte de 2 % net sur les deux termes des 28 février et 15 mai.

Tout terme non acquitté à son échéance produira intérêt à 6 % jusqu'au jour du paiement, sans préjudice de l'exigibilité à l'échéance.

Art. 5. — Les acquéreurs paieront comptant au Receveur des Hospices, en sus de leurs prix, outre le droit de caution, s'il y a lieu :

1° 3 fr. 50 % en ce qui concerne les vins ;

2° 12 fr. 50 % en ce qui concerne les eaux-de-vie adjugées à des négociants en gros (droits exigés par l'Administration de l'Enregistrement) ;

3° 0 fr. 50 % en ce qui concerne les eaux-de-vie adjugées à des personnes autres que des négociants en gros.

Ils paieront directement à l'Administration des Contributions indirectes les taxes sur les alcools, établies par les lois en vigueur, et généralement toutes sommes qui pourraient leur être réclamées par cette Administration ou celle de l'Enregistrement, de manière que les Hospices ne soient pas recherchés à ce sujet.

Art. 6. — Le récolement et la reconnaissance des vins devront être faits dans les dix jours qui suivront l'adjudication. Passé ce délai, la reconnaissance sera considérée comme faite et l'enlèvement devra s'effectuer avant le 20 décembre prochain, sans remise.

Art. 7. — Les acquéreurs et leurs cautions ou associés non domiciliés à Beaune devront faire, dans cette ville, élection de domicile attributive de juridiction pour l'exécution des clauses et conditions du cahier des charges ; faute de quoi, ils seront présumés de plein droit avoir fait cette élection de domicile dans la demeure de M. le Receveur des Hospices.

Arrêté en séance, le 15 octobre 1924.

Le Vice-Président : A. Moxtoy.

(Des cartes seront réservées aux anciens acquéreurs, sur présentation d'une carte délivrée au bureau de l'Hôtel-Dieu.)

Concours-Exposition des Vins du Beaujolais à Villefranche-sur-Saône. — Cette importante manifestation vinicole, organisée sous le patronage de la Municipalité de Villefranche par l'Union Horticole, le Comice Agricole et la Fédération des Syndicats de Défense Viticole du Beaujolais, est fixée cette année au 30 novembre, salle de l'Hôtel Terminus, à Villefranche-sur-Saône (en face de la gare).

Négociants et consommateurs y trouveront toute la gamme des vins du Beaujolais et des facilités commerciales qu'ils ne sauraient négliger.

Le même jour aura lieu la vente aux enchères des vins des Hospices de Villefranche.

Des cartes d'entrée gratuite réservées aux acheteurs (de 13 à 15 heures) seront envoyées aux intéressés par les secrétaires du Concours : MM. Blondel, à Anse, et Guigueton, à Villefranche, auxquels il faut s'adresser pour tous renseignements complémentaires.

Les salaires dans l'agriculture. — A divers points de vue, il est intéressant pour les agriculteurs de connaître le taux des salaires payés aux ouvriers de la terre. Une région où les exploitants offriraient des salaires inférieurs à ceux des autres régions serait vite délaissée, surtout à notre époque où la main-d'œuvre agricole est si recherchée. D'autre part, la loi du 15 décembre 1922 étendant à l'agriculture la législation sur les accidents du travail vient d'augmenter encore l'intérêt de cette question, puisque les indemnités journalières et les rentes qu'elle prévoit en faveur des victimes d'accidents du travail sont calculées d'après le salaire de ces victimes.

Une étude des salaires payés dans l'agriculture au cours des années 1915

à 1922 fait ressortir que le salaire journalier de base de l'ouvrier nourri est de 10 à 12 francs environ.

Si dans certains départements (Seine-et-Marne, Eure-et-Loir), ce salaire atteint 15 francs, dans d'autres au contraire (Finistère, Landes), il n'est que de 8 francs seulement.

Il est à remarquer également que depuis 1920, les taux se sont maintenus, sans régression aucune. De 1915 à 1920, cette majoration avait atteint 200 % et même 250 % dans certaines régions essentiellement agricoles.

De cette étude, nous avons extrait les taux des salaires payés dans les départements viticoles les plus importants, ils font l'objet du tableau ci-dessous.

Salaire moyen (annuel ou journalier) payé aux ouvriers agricoles, durant les années 1915 à 1922, dans les principaux départements viticoles de la France

DÉPARTEMENTS	1922	1921	1920	1918	1915
	Francs.	Francs.	Francs.	Francs.	Francs.
Aude	10 »	10 »	9 50	5 50	3 75
Bouches-du-Rhône	3.600 »	3.600 »	3.600 »	—	1.200 »
Charente	10 »	10 »	10 »	6 »	3 »
Charente-Inférieure	11 75	11 75	—	—	2 75
Dordogne	8 »	8 »	8	—	4 »
Gard	11 »	—	—	8 »	5 »
Gers	10 »	—	—	—	—
Gironde	4.200 »	4.200 »	4.200 »	3.600 »	1.500 »
Hérault	12 »	12 »	12 »	—	4 »
Indre-et-Loire	3.500 »	3.500 »	3.500 »	—	1.300 »
Lot-et-Garonne	11 »	11 »	11 »	9 »	—
Pyrénées-Orientales	—	—	—	—	—
Saône-et-Loire	10 »	10 »	10 »	8 »	3 50
Tarn	10 »	10 »	10 »	—	3 50
Var	12 »	12 »	12 »	10 »	4 50
Vaucluse	11 50	11 50	—	2.040 »	1.020 »

Importation et exportation du sucre. — La statistique des Douanes nous apprend que durant les sept premiers mois de l'année 1924, les importations en France de sucres bruts et raffinés se sont élevées à 274.000 tonnes contre 359.000 durant la même période de 1923 et 421.000 pendant celle de 1922.

Les exportations de janvier à juillet 1924 ont atteint 68.000 tonnes, en léger excédent sur les périodes correspondantes de 1923 et de 1922, lesquelles accusent respectivement 63.000 et 66.000 tonnes.

De même, si l'on compare l'importation et l'exportation des mélasses, glucoses et produits sucrés, pendant les années 1922 et 1923 (janvier à juillet), on constate également une amélioration sensible de notre balance commerciale : les exportations sont passées en effet de 284.778 quintaux métriques en 1922 à 344.438 quintaux en 1923, tandis que les importations n'accusaient qu'une légère augmentation d'une année à l'autre : 111.672 quintaux m. en 1922 et 124.689 quintaux en 1923.

L'exportation agricole espagnole. — En vue de favoriser les exportations des produits agricoles espagnols, un groupement dit « Union nationale de l'Exportation espagnole » vient de se fonder en Espagne. Il est destiné aussi à contrebalancer la part prépondérante donnée aux commerçants au détri-

ment des cultivateurs au sein du Conseil de l'Economie Nationale, lequel s'occupe des divers problèmes intéressant l'économie générale de ce pays.

Cette Union a tout d'abord réclamé l'abaissement des divers droits de sortie sur les produits agricoles espagnols. Elle a demandé également à participer directement à la préparation des traités de commerce avec la Suède, le Danemark, la Hollande, l'Allemagne.

La production des raisins et des moûts en Espagne. — Durant l'année 1923, la superficie du vignoble espagnol était de 1.341.686 hectares.

La production totale de raisins s'est élevée à 37.329.524 quintaux métriques, ce qui donne une production moyenne de 27 quintaux m. 82 à l'hectare.

Sur cette récolte, 35.478.685 quintaux m. ont été consacrés à la vinification, donnant une production globale de 22.078.260 hectolitres de moût. Le rendement par 100 kilogr. de raisin a atteint 62 litres 23.

On a calculé également que la production moyenne de moût par hectare s'est élevée à 17 hectolitres 31.

Bibliographie

Traité de Viticulture, par Jean Burnat et Marcel Minod.

MM. Jean Burnat, propriétaire viticulteur en Suisse, en Savoie et dans le Sud-Est de la France, très ancien et fidèle collaborateur et ami de notre Revue, et Marcel Minod, Docteur ès-sciences, ont récemment fait paraître le premier fascicule de la troisième section de leur très important traité de Viticulture en voie de publication.

Dans la partie de cette véritable encyclopédie qui traitera des accidents et maladies de la vigne, les auteurs envisagent uniquement les accidents de végétation dus aux intempéries; la coulure; la stérilité; les conditions générales de fertilité chez la vigne; le millerandage.

Pour ces seuls sujets, le fascicule comporte près de 300 pages du format de 24 × 16, pourvues de très nombreuses illustrations et photographies, et fait bien augurer de l'ensemble de l'ouvrage qui sera un véritable monument à la gloire de la Viticulture scientifique et pratique.

Ce volume est vendu chez l'auteur et sera expédié franco contre envoi d'un mandat-poste international de 9 (neuf) francs suisses accompagnant la commande et adressé à M. Jean Burnat, à Nant, près Vevey (Suisse). — P. M.

Le cinquantenaire du « Giornale Vinicolo Italiano »

Notre excellent confrère le *Giornale Vinicolo Italiano*, de Casale Monferrato, a fêté, cette année, son cinquantenaire et, à cette occasion, il a publié un important numéro commémoratif.

Fondé en 1874 par Ottavio Ottavi, puis dirigé par son frère Edouard, cet organe, qui reçoit les articles des meilleurs viticulteurs et œnologues italiens, est un des principaux instruments du progrès que l'on constate, en Italie, dans toutes les branches de la production vinicole.

Nous sommes heureux de reconnaître, à cette époque anniversaire, les grands services rendus par le *Giornale Vinicolo Italiano* à la cause de la Viticulture, à la défense du vin, et à rendre hommage aux excellents sentiments de confraternité qu'il nous a témoignés depuis que la *Revue de Viticulture* a pris naissance. Nous y joignons aussi nos meilleurs vœux pour que notre confrère continue son développement dans la voie que lui ont tracée ses fondateurs.

Le numéro du Cinquantenaire, particulièrement important, résume, entre autres choses, l'évolution de la Viticulture et de la Vinification depuis 1874 jusqu'à l'époque actuelle. — P. M.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 345 fr. et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 fr. ; 3e choix, 320 à 330 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 295 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 230 à 250 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 200 à 230 francs la pièce ; de Blois, de » à » francs.

Indre-et-Loire. — Vins rouges 1924, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 110 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 80 francs l'hectolitre. Rouges nouveaux, de 50 à 55 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 5 fr. » à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 5 fr. » à 7 fr. 75

Midi. — *Nîmes (10 novembre 1924).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 7 à 10°, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 450 à 460 fr. Eaux-de-vie de marc à 2°, de 240 à 250 fr.

Montpellier (4 novembre). — Vins rouges 1924, de 8° à 9°, de 58 à 63 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 9° à 12°, de 63 à 80 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 7 fr. 50 à 8 francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 480 à 500 francs ; marc à 86°, de 430 à 440 francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 250 à 260 francs l'hectolitre.

Béziers (14 novembre). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 57 à 60 francs ; de 9°, de 60 à 63 francs ; de 10° à 11°, de 63 à 75 francs ; vins rosés, de 7 francs à 7 fr. 25 le degré. Picpoul, de 7 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à 490 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 375 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 430 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 250 fr. à 260 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 novembre 1924.

Récolte 1924 : 7 fr. le degré, enlèvement rapide. Peu d'affaires.

Carcassonne (15 novembre). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 58 fr. à 84 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à francs, eau-de-vie de marc 52°, « à » francs.

Perpignan (15 novembre). — Vins : Récolte 1924 : sous-marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 56 à 65 francs ; de 10 à 12°, de 65 à 78 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16 à 17°, de 210 à 220 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, 500 francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 116 fr. 50 à 121 fr. 00 ; orges 115 fr. à 120 fr. ; escourgeons, 102 fr. 50 à 108 fr. ; maïs, 98 fr. à 102, seigle, 97 fr. à 102 fr. ; sarrasin, 92 fr. 50 à 96 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 77 fr. 00 à 87 fr 00. On cote les 100 kgr à New-York, les blés à 118 fr. 69. — Buenos-Ayres, 110 fr. 07. — Chicago, 108 fr. 30. — Sons, 56 fr. 00 à 64 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 55 à 95 fr. ; jaune commune, 40 à 45 fr. ; Saucisse rouge, de 44 à 50 fr. ; chair blanche, du Midi, de 42 à 54 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 115 à 145 fr. ; paille d'avoine, de 110 à 140 fr. ; paille de seigle, 115 à 145 fr. ; foin, 145 à 185 fr. : luzerne, 175 à 220 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 118 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 96 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 69 fr. 00 ; de coprah, 86 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 500 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 184 fr. 50 à 185 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 60 à 10 fr. 80 — Veaux, 5 fr. 00 à 11 fr. 20. — Moutons, 5 fr. 00 à 16 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 9 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 10 à 12 liv. 17/9. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 98 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 75 fr. 00 — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 100 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de 196 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 24 fr. 50 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 180 à 300 fr. les 100 kg. — Poires communes : 40 à 120 fr. — Citrons d'Italie : 15 à 30 fr. le 100. — Bananes : 39 à 120 fr. — Ail : 400 à 450 fr. — Champignons : 800 à 1.680 fr. — Pois verts Midi : de 200 à 270 fr. — Artichauts poivrade : de 15 à 25 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 50 à 275 fr. le 100 — Tomates d'Algérie : de 180 à 240 fr. — Haricots verts du Midi, de 100 à 400 fr. — Aubergines, 20 à 40 fr. le cent. — Raisins blancs du Midi, 300 à 450 francs. — Noix, de 300 à 430 francs. — Oranges d'Algérie, de 150 à 250 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 150 à 300 fr. — Pommes communes, 60 à 100 fr. — Endives 280 à 450 fr. — Châtaignes, 80 à 120 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 9 au samedi 15 novembre 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	» »	1 »	» »	»
Lundi.....	» »	1 »	» »	»
Mardi.....	» »	4 »	» »	»
Mercredi..	11 »	8 »	9. 5	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	11 »	7 »	9 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	9 »	— 2 »	3. 5	»
Lundi.....	» »	0 »	» »	»
Mardi.....	4 »	1 »	2. 5	»
Mercredi..	8 »	5 »	6. 5	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	6 »	2 »	4 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»
	LYON			
Dimanche.	» »	1 »	» »	»
Lundi.....	12 »	0 »	6 »	»
Mardi.....	16 »	2 »	9 »	»
Mercredi..	11 »	3 »	7 »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	8 »	4 »	6 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE			
Dimanche.	21 »	6 »	13. 5	»
Lundi.....	21 »	6 »	13. 5	»
Mardi.....	20 »	6 »	13 »	»
Mercredi..	16 »	4 »	10 »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	19 »	6 »	12. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
.... 9....	17 »	4 »	10. 5	0.2
....10....	22 »	11 »	16. 5	»
....11....	18 »	10 »	14 »	0.2
....12....	18 »	11 »	14. 5	»
....13....	» »	» »	» »	»
....14....	14 »	1 »	7. 5	»
....15....	» »	» »	» »	»
	CAP CORSE			
.... 9....	» »	» »	» »	»
....10....	» »	» »	» »	»
....11....	» »	» »	» »	»
....12....	» »	» »	» »	»
....13....	» »	» »	» »	
....14....	» »	» »	» »	»
....15....	» »	» »	» »	»
	BORDEAUX			
.... 9....	21 »	4 »	12. 5	»
....10....	23 »	9 »	15. 5	0.2
....11....	18 »	10 »	14 »	5
....12....	16 »	9 »	12. 5	9
....13....	» »	» »	» »	»
....14....	14 »	— 2 »	6 »	»
....15....	» »	» »	» »	»
	NANTES			
.... 9....	5 »	0 »	2. 5	3
....10....	12 »	8 »	10 »	»
....11....	17 »	8 »	12. 5	2
....12....	14 »	9 »	11. 5	3
....13....	» »	» »	» »	»
....14....	12 »	— 2 »	5 »	»
....15....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.